Opłata pocztowa uiszczona ryczałtem.

Rok 6. Warszawa, 11 lutego 1928 roku. № 7.

PRZEMYSŁ PIWOWARSKI

ORGAN CENTRALNEGO ZWIĄZKU PRZEMYSŁU PIWOWARSKIEGO I SŁODOWNICZEGO W RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ

REDAKCJA i ADMINISTRACJA — Warszawa, Wiejska 17. — Telefon 5-96. Otwarta od 1 do 3 po poł.

Prof. P. PETIT.

Nowe metody.[1]

(Odczyt, wygłoszony w Nancy dnia 16 listopada 1927 r. przez prof. P. Petit na Ogólnem Zebraniu b. Wychowańców szkoły piwowarskiej w Nancy).

(Ciąg dalszy).

Analogiczne badanie piwa o wadliwej pienistości, wyznaczy nam granice rozmiarów cząsteczkowych, odpowiadające otrzymywaniu pianki pozostawiającej dużo do życzenia. Będziemy również wiedzieli, jakie zmiany należy wprowadzić bądź to w surowcach, bądź to w pracy, ażeby spowodować zmiany w rozmiarach koloidów.

Taką samą metodą badamy gładkość piwa, gdyż również i w tym wypadku główną rolę odgrywają rozmiary koloidów.

Jak widzimy, zachodzi tu wielka różnica pomiędzy dzisiejszą możliwością oceny gładkości zapomocą smaku i jakości piany zapomocą wzroku i powstającą możliwością poznania przyczyn powodujących różnice i zapobieżenia im w kierunku poprawy.

Samo się rozumie, żeby osiągnąć takie wyniki konieczne są długie poszukiwania. Trzeba budować aparaty, dokonywać bardzo precyzyjne pomiary optyczne, co się komplikuje jeszcze faktem, że światło, wychodzące pionowo z miejsc, w których nasz snop promieni przechodzi przez piwo przy badaniu niektórych piw jest zmienione, t. j. ulega polaryzacji, gdy przy innych piwach polaryzacja może nie mieć miejsca. W dodatku światło to już nie jest białe, co znowu utrudnia pomiary intensywności.

Głównym punktem, który jednak chcę tu podkreślić, jest fakt, że temi metodami możemy zdobyć praktyczne wiadomości o przyczynach doskonałej pienistości i gładkości, a przez to wynaleźć środki do ich osiągnięcia.

Gdy chodzi o dobre klarowanie wynajdziemy odpowiednie koloidy, a także i odpowiednią wolną kwasowość brzeczki i piwa, gdyż łączenie się i opadanie cząsteczek najenergiczniej odbywa się przy PH płynu odpowiadającem punktowi izoelektrycznemu, wchodzących tu w grę koloidów lub ich połączeń.

Popłuczyny mogą być mętne pomimo, że właściwa warka taką nie była i odwrotnie; doświadczenie wykazuje, że kwasowość i wolna kwasowość jest różna w obydwu tych wypadkach, a to samo dotyczy i zawartości ciał białkowych. Otóż kluczem dobrego klarowania, jest punkt izoelektryczny płynu, to jest określona wolna kwasowość i odpowiednich rozmiarów cząsteczki w stanie koloidalnym. Te same czynniki tłumaczą różnice wrażliwości na zimno, jak i różnice odporności na zmętnienia, spowodowane zakażeniem, które często stwierdzamy między piwem słabszem i piwem dubeltowem, pochodzącem z jednego i tego samego browaru.

W kotle warzelnym spotykamy, jako ważne koloidy, nietylko ciała białkowe pochodzące z surowców, ale również i żywice chmielowe, które zmieniają ładunek elektryczny, a temsamem przesuwają punkt izoelektryczny ciał białkowych. Punkt izoelektryczny białek, znajduje się w okolicy 4,5, a przesuwa się na 5,4 w brzeczce chmielonej. Wiadomo, że w osadach kotła warzelnego znajdujemy skrzepy ciał białkowych z domieszką żywic. Należy więc w kotle warzelnym wytworzyć PH odpowiadające punktowi izoelektrycznemu dla grupy białko - żywica, t. j. około 5,4 chcąc spowodować osadzanie się cząsteczek, tak zwane łamanie brzeczki. Tem się tłumaczy, że nieraz przez dodanie znikomych ilości bądź to dwusiarczynu, bądź też kwasu mlekowego lub fosforowego osiąga się znaczną poprawę łamania.

Ponieważ koloidy są w możności również wiązać się z solami mineralnemi, jak np. strąconym fosfatem wapna, użycie wód gipsowych daje często lepsze łamanie, gdyż gips zmienia PH brzeczki i zwiększa ilość strąconych fosfatów, które, jakby obciążają cząsteczki i ułatwiają ich opadanie.

Wreszcie, często przy górnej fermentacji, a czasem nawet i przy dolnej w kotle warzelnym stosuje się klarowanie zapomocą mchu islandzkiego. Jest to sposób, który często daje ciekawe wyniki, pod warunkiem, że użyto bardzo mało mchu, np. 1 gram, a najwyżej 2 gramy na hektolitr. Otóż mech również jest tu koloidem i odciąga ciała białkowate lub też sam jest przez nie odciągany, a tak samo zachowuje się w stosunku do żywic chmielowych. Zmienia on nietylko punkt izoelektryczny, ale również jakby ściąga inne koloidy. W ten sposób można otrzymać brzeczkę doskonale wyklarowaną nawet w tych wypadkach, w których bez tego zabiegu nie otrzymałoby się dobrego łamania.

Podobne warunki odnoszą się do osadów na łodziach chłodniczych. Ochłodzenie, osiągnięte dzięki parowaniu, powoduje przez częściowe zgrupowania cząsteczek dających grupki białko - żywiczne, widocznie zmętnienie. Dawni piwowarzy dosyć długo przetrzymywali brzeczkę na łodziach, ażeby jaknajbardziej ostygła. Łodzie miały wielkie powierzchnie, a warstwa brzeczki była cienka, więc parowanie, a przez to ochładzanie, były przyśpieszone i osadzanie łatwe. Niektórzy starzy praktycy lekko zmącali (poruszali łopatkami) osad, który przez to powracał do stanu zawiesiny, a opadając ponownie zabierał ze

[1]) Tłumaczenie z upoważnienia autora.

sobą cząsteczki bardzo lekkie, które bez tego zabiegu pozostałyby w zawiesinie.

Jak widzimy ongiś dokładniej na łodziach chłodniczych wydzielano z brzeczki koloidy, aniżeli dzisiaj, gdyż nie zdawano sobie sprawy z obecności bakterji i dzikich drożdży, podczas gdy my zanadto je znamy i obawiamy się ich niemal do przesady. Ta staranność, w jaknajdalej idącem usunięciu koloidów na łodzi chłodniczej, była instynktownie umotywowaną nietylko chęcią otrzymania brzeczki zupełnie przezroczystej. Cząsteczki białka rzeczywiście grają bardzo ważną rolę przy fermentacji jak i przy osadzaniu drożdży przy myciu, a Stockhausen ogłosił o tem prace i poglądy dużego znaczenia, o których powiem słów kilka.

Cząsteczki białka brzeczki mają ładunek elektryczny ujemny, a komórki drożdżowe są naelektryzowane dodatnio przyczem istnieje pewna różnica napięcia. Stąd wynika, że ładunek elektryczny komórki drożdżowej natychmiast maleje i to tem silniej, im więcej jest ciał białkowych.

Otóż kiedy poddajemy fermentacji roztwór cukru nie zawierający koloidów, drożdże osadzają się w momencie kiedy PH dochodzi do 3,8 a w obecności ciał białkowych punkt izoelektryczny znajduje się w brzeczce około 4,4 dla grupy drożdże - białko.

Jeżeli w czasie fermentacji PH brzeczki dochodzi np. do 4,4 (cyfra ta nie ma znaczenia ogólnego, lecz w każdym browarze istnieje pewien określony punkt izoelektryczny, przy tych samych surowcach i drożdżach) cząsteczki ciał białkowych i komórki drożdżowe najsilniej dążą do grupowania się i oddzielania to jest do dawania osadu drożdżowego. Powstaje on zawsze, gdy ilość komórek drożdżowych jest dostatecznie duża.

Przy tych dwóch warunkach osad formuje się niezależnie od stopnia zaawansowania fermentacji i składu brzeczki. Stąd rozumiemy dlaczego niektóre brzeczki, dając wysoki stopień odfermentowania, osadzają się w browarze po 4 lub 5 dniach przy słabem odfermentowaniu.

Po ściągnięciu do beczek składowych, dzięki rozmnażaniu komórek, powstają elementy kwasowe, obniżające PH. Odbywa się to bardzo prędko jeżeli powstawanie nowych komórek jest energiczne i jeżeli brzeczka nie zawiera wcale lub mało ciał zwanych hamującemi, które zastępują elementy kwasowe innemi związkami mniej ionizowanemi.

Jeżeli mamy brzeczkę, zawierającą mało ciał hamujących, a PH dosyć niskie, obserwujemy wówczas osadzanie zbyt szybkie nawet przy użyciu bardzo energicznych drożdży a brzeczka ma smak słodki dzięki niskiemu odfermentowaniu. W tej samej brzeczce bogatej w ciała hamujące obniżanie się Ph jest powolne a punkt izoelektryczny osiąga się dopiero wtedy, gdy stopień odfermentowania jest normalny. Zdarza się również, że w brzeczce ubogiej w ciała hamujące, przy energicznym rozwoju komórek, tak szybko przekracza się punkt izoelektryczny, że osad zupełnie nie powstaje. Ponieważ w tym wypadku punkt izoelektryczny został przekroczony, osadzanie się drożdży nie może mieć miejsca, co staje się przyczyną bardzo wysokiego odfermentowania, sięgającego nieraz najwyższych granic, a drożdże pozostają rozpylone. To samo zjawisko obserwujemy, gdy rozwój komórek jest powolny, a PH początkowe dosyć wysokie.

Dla drożdży górnych wyraźny punkt izoelektryczny nie istnieje, według Stockhausena, i waha się w granicach dość rozległych; komórki wyjęte z wody, w której je pogrążono i w której tworzyły zawiesinę, posiadają słaby ładunek elektryczny dodatni, który szybko się rozładowywuje w zetknięciu z ujemnym ładunkiem cząsteczek ciał białkowych. Stąd komórki drożdży górnych również zlekka elektryzują się ujemnie i odpychając się wzajemnie nie mogą dać osadu.

(Dokończenie nastąpi).

Przechowywanie chmielu.

Utlenianie odbywające się mniej lub więcej intensywnie wszędzie tam, gdzie tylko ma dostęp powietrze, jest powodem zmian, jakie zachodzą w długo i niewłaściwie przechowywanym chmielu. Żywice i lotne olejki zapachowe bardzo prędko ulegają tym zmianom, wchodząc w związki z tlenem powietrza i tracąc przez to swe zasadnicze własności.

Do warunków sprzyjających temu procesowi zaliczamy w pierwszym rzędzie ciepłotę i wolny dopływ wciąż świeżego powietrza.

Oprócz tego chmiel, przechowywany w niewłaściwych warunkach, może stać się podłożem, na którem rozwijać się będą pleśniaki lub inne bakterje i niszczyć te jego cenne własności, dzięki którym znajduje niezastąpione niczem zastosowanie w piwowarstwie i miodosytnictwie. Rozwój tych szkodników uzależniony jest głównie od wilgoci i ciepłoty.

Ogólnie rzecz biorąc nie zaleca się gromadzenia dużych zapasów chmielu, w szczególności tym browarom, które nie mają do tego odpowiednich pomieszczeń, a winno się zakupować chmiel w miarę koniecznej potrzeby.

Światło nie pozostaje również bez wpływu na składniki chmielu, przyśpieszając ich rozkład, działa jednak głównie na barwnik szyszek, nadając mu odcień brunatny.

Chcąc zatem zabezpieczyć wartości chmielu od tych wszystkich szkodliwych czynników, należałoby przechowywać go w następujących warunkach:

1) Wilgoć własna chmielu nie powinna być wysoka, a powietrze w składach musi być suche.

2) Ciepłota w składach powinna być, o ile możności, stała i niska, wahająca się w sąsiedztwie 0°.

3) Światło nie powinno mieć dostępu do składów chmielowych.

Tym warunkom odpowiadać mogą tylko specjalnie w tym celu urządzone pomieszczenia. Można przechowywać suchy chmiel w specjalnych hermetycznie zamykanych cylindrach i wtedy, oczywiście może być magazynowany w każdym chłodnym lokalu. Mając jednak odpowiednio urządzone pomieszczenia możemy przechowywać chmiel w balotach.

Jako skład chmielowy można zużytkować, np. jakieś pomieszczenie położone między dwoma piwnicami leżakowemi — lepiej jednak, o ile to możliwe, przeznaczyć na ten cel specjalny lokal, ochładzany sztucznie. W tym ostatnim wypadku mamy zupełną możność utrzymania powietrza w stanie zupełnie suchym, gdyż jego wilgotność omarzać będzie na rurach chłodniczych. Pod rurami jednak należy umieścić rynienki, ażeby, w razie zatrzymania maszyn chłodniczych, woda, pochodząca z topniejącego na rurach lodu, okapywała i odpływała zaraz na zewnątrz.

Istnieją również składy chmielowe w specjalnych piwnicach, zaopatrzonych w zupełnie oddzielne kanały chłodnicze. Powietrze, znajdujące się w takim składzie, wyciągane przez górny wietrznik, osusza się i chłodzi w kamerach chłodniczych, a stąd już zimne i suche powraca do składu przez szczeblową podłogę, na której w pewnych odstępach są ustawione baloty chmielu.

Niezależnie od osuszania zimnem, powietrze bywa również osuszane drogą chemiczną przez kontakt z odpowiedniemi solami chłonącemi wodę.

O ile nam wiadomo z urządzeń takich korzystają składy chmielowe w browarach tyskim i żywieckim.

Nawiasem mówiąc, baloty nie powinny być nigdy zwalone na jedną gromadę, a tak rozstawione, ażeby prąd powietrza zapobiegał możliwości zagrzania.

Naogół zbyt mocne sprasowanie chmielu może uszkodzić ziarnka lupuliny, co wywołuje zmiany w stanie olejków lotnych. Należy również unikać zbyt silnego suszenia. Zbytnio wysuszone listeczki szyszki łatwo się odłamują, a przy silnem prasowaniu łatwo kruszą się, niemal na proszek. Pozatem przy pakowaniu, rozpakowywaniu i innych manipulacjach zbyt suchy chmiel traci dużo lupuliny.

Siarkowanie zasadniczo nie jest pożądane, gdyż ma na celu omamienie nabywcy, co do właściwej jakości towaru, przyznać jednak trzeba, że nadanie listkowi odcienia bardziej zielonkawego przez działanie siarki nie jest bynajmniej niepożądane. Siarkowanie ma jednak tę dobrą stronę, że wywiera wpływ odkażający, przez co chmiel staje się łatwiejszy do przechowania.

Bardzo niewiele mamy browarów, które z należytą troskliwością przechowują swój chmiel, co zasługuje na uwagę ze względu na wysoką cenę chmielu i jego ważny wpływ w piwowarstwie. W większości browarów chmiel jest przechowywany tak, że w stosunkowo krótkim czasie traci omal że połowę swojej wartości.

W czasie produkcji tego się jednak nie sprawdza i dlatego zwraca się mało uwagi na sposób przechowywania.

Koszt urządzenia pomieszczeń suchych, zimnych i ciemnych bardzo prędko się opłaci, gdyż otrzymywać będziemy piwa lepsze.

Dodać jeszcze należy, że wzorowo urządzone składy chmielu, w których doskonale chmiel się przechowuje nawet lata, wobec dużych wahań cen rynkowych, mogą jeszcze dać poważne zyski na różnicy cen.

LWOWSKIE TOWARZYSTWO AKCYJNE BROWARÓW.

W okresie sprawozdawczym 1926/7 zdołało T-wo powiększyć zbyt produkcji swej o przeszło 50.000 hektolitrów.

W miarę rozwoju zbytu przeprowadzono niezbędne inwestycje, rozbudowano piwnice tankowe, zakupiono nowe wagony — chłodnie, aparaty do smolenia, urządzenia do butelkowania, do pasteuryzacji piwa butelkowego i t. d.

Bilans na dzień 30 września ub. r. zamyka T-wo czystym zyskiem w wysokości zł. 1.102.871, przy kapitale zakładowym 4.000.000 zł.,

Po przeprowadzeniu szeregu odpisów przeznaczono z zysku na 5% dywidendę zł. 200.000, na 7% superdywidendę zł. 280.000, dywidenda więc za rok ubiegły wynosi łącznie 12%.

MAŁE BROWARY W CZECHACH.

Postępowa gospodarka i najnowsze inwestycje, jakie są niezbędnym warunkiem istnienia przedsiębiorstw przemysłowych doby powojennej, w niezmiernie trudnem postawiły położeniu małe browary czeskie i te przedsiębiorstwa, których środki finansowe nie pozwalały na modernizację produkcji.

I tak trudne już położenie komplikuje się ostrą konkurencją, która jest naturalnym wynikiem spadku spożycia w stosunku do okresu przedwojennego.

Już tylko w roku 1927 — zawiesiło produkcję 26 browarów. Okres 1923 — 1926 zmiótł z powierzchni 66 browarów — co razem czyni około 100 zatrzymanych warsztatów pracy w okresie ostatnich lat pięciu. Niezależnie od tego w roku 1927 około 30 browarów poniosło ciężkie straty w roku obrachunkowym i chyli się ku upadkowi.

Pogłoski o organizowaniu syndykatu, którym zaprzeczył związek browarów w Czechach, powstały zapewne stąd, że noszono się z zamiarem kontyngentowania produkcji. Rozbieżność jednak interesów poszczególnych przedsiębiorstw nietylko dużych ale średnich i małych stanęła na przeszkodzie. Umowa kontyngentowania produkcji przewidywała dzień 1 stycznia, jako datę obowiązującą, nie doszła jednak do skutku i obecnie nadal toczą się pertraktacje.

Centralny Związek Przemysłu Piwowarskiego i Słodowniczego w Rzeczypospolitej Polskiej.

Doroczne Ogólne Zebranie Związku Właścicieli Browarów. Dnia 3 lutego w lokalu przy ulicy Wiejskiej 17 odbyło się Doroczne Ogólne Zebranie Członków Związku Właścicieli Brow. w Polsce.

Na przewodniczącego wybrano p. Władysława Strakacza. Po sprawozdaniu z działalności Związku Właścicieli Browarów i sprawozdaniu delegatów do C. Z. P. P. i S. odczytano bilans i rachunek wpływów i wydatków. Na wniosek Komisji Rewizyjnej udzielono absolutorjum dotychczasowemu Zarządowi. Budżet na rok 1928 bez zmian został zatwierdzony.

Udział C. Z. P. P. i S. w Powszechnej Wystawie Krajowej w Poznaniu w roku 1929 uznano za konieczny, przyczem uchwalono udzielenie pewnej subwencji Głównemu Komitetowi Wystawy z sumy, jaką pierwotnie projektowano i zatwierdzono na Nadzwyczajnem Ogólnem Zebraniu.

Wybór członków piwowarskiego Komitetu Wystawy z ramienia Związku Właścicieli Browarów powierzono Zarządowi.

Sprawę przyjęcia nowych członków, którzy zgłosili się na Ogólnem Zebraniu, przekazano do kompetencji Zarządu.

Na miejsce ustępujących członków Zarządu wybrano ponownie i jednogłośnie p. Jerzego Bojańczyka z Włocławka, Stanisława Danielewicza z Sieradza i Jana Saskiego z Radomia. Do Komisji Rewizyjnej wszedł powtórnie p. Kazimierz Szymoński z Wyszkowa.

W wolnych wnioskach postanowiono zwrócić się do Ministerstwa Skarbu w sprawie świadectw przemysłowych III kategorji dla hurtowego handlu piwem i w sprawie sposobu przeprowadzenia kontroli nad używaniem sztucznych środków słodzących.

Trudności w handlu piwem, spowodowane tytułem własności butelek, polecono Zarządowi wnieść na najbliższe posiedzenie C. Z. P. P. i S.

Na tem obrady zakończono.

Nazwa „Pilzeńskie". Na skutek interwencji reprezentacji Czechosłowacji niniejszem przypominamy wszystkim browarom, że używanie na etykietach i reklamach nazwy „piwo pilzeńskie" „pilzner", „à la pilzeńskie" lub „à la pilzner", w myśl konwencji zawartej między Polską a Czechosłowacją, jest niedopuszczalne.

Używanie nadal tych nazw może spowodować dla browaru niepożądane następstwa a wątpliwe jest czy wogóle ma dla nas jakie znaczenie. Konsumenci nasi są tak przyzwyczajeni do nazwy piwa jasnego, że określenie tego typu nazwą cudzoziemskiego pochodzenia nawet z punktu widzenia handlowego jest conajmniej zbędne.

Przemiar beczek. Według obowiązujących przepisów beczki do piwa winny być przemierzane co trzy lata o czem przypominaliśmy jeszcze w roku ubiegłym. Urzędy miar komunikują nam jednak, że nie wszystkie browary b. Kongresówki, dla których urzędowe przemierzanie naczyń jest do pewnego stopnia nowością, o tem pamiętają.

Związek Browarów Małopolski Wschodniej. Jak nas informują we Lwowie powstał Związek lokalny pod nazwą Związek Browarów Małopolski Wschodniej, który jest zbiorowym członkiem Związku Browarów Małopolski, Śląska Górnego i Cieszyńskiego.

Plakat propagandowy. W pierwszych dniach marca C. Z. P. P. i S. roześle zamówione plakaty propagandowe według wzoru Nr. 1 (porównanie wartości odżywczej piwa i innych pokarmów). Do tej pory otrzymaliśmy zamówienia od 35 browarów w łącznej ilości 25.000 egzemplarzy. Dalszych zamówień na plakat Nr. 1 nie przyjmuje się ze względu na ograniczony nakład.

Rozmieszczenie plakatów na wszystkich stacjach kolejowych powierzono towarzystwu „Ruch".

Laboratorjum Związku Właścicieli Browarów. Do tej pory pracownia chemiczna Związku Właścicieli Browarów wykonała 16 rozbiorów słodu. Minimalna zawartość ekstraktu w suchej masie wynosiła 74,63%, maksymalna zaś 79,04%. Średnio otrzymaliśmy wynik 77,1%.

Statystyka. C. Z. P. P. i S. zwrócił się do Ministerstwa Skarbu z prośbą o zezwolenie na korzystanie ze źródeł urzędowych przy opracowywaniu dat statystycznych za ostatnie dziesięciolecie.

CENY JĘCZMIENIA.

Warszawa.	1/II. 41 — 41.50 zł.
	7/II. 41.50 zł.
Bydgoszcz	1/II. 40 — 41 zł.
	4/II. 40 — 41 zł.
Katowice.	4/II. 49 — 51 zł.
	6/II. 49 — 51 zł.
	7/II. 49 — 51 zł.
Lwów.	3/II. 39.50 — 40.50 zł.
Łódź.	1/II. 43 — 44 zł.
Poznań.	1/II. 39.50 — 41 zł.
	3/II. 39.50 — 41 zł.
	4/II. 39.50 — 41 zł.
	6/II. 39.50 — 41 zł.
Wilno.	3/II. 43 zł.
	7/II. 43 zł.
Berlin.	1/II. 220 — 270 mk. n
	3/II 220 — 270 mk. n
	4/II. 220 — 270 mk. n.
	6/II. 220 — 270 mk. n.
	7/II. 220 — 270 mk. n.
Hamburg	1/II. 12.10 flh. Dun. Ros.
	3/II. 12.10 flh. Dun. Ros.
	4/II. 14.10 flh. Dun. Ros.
	6/II. 12.— flh. Dun. Ros.
	7/II. 12.10 flh. Dun Ros.
	3/II. 11.90 flh. La Plata
	6/II. 11.80 flh. La Plata
	7/II. 11.97½ flh. La Plata
	1/II. 11.65 flh. Marokko
	3/II. 12.60 flh. Marokko
	6/II. 11.50 flh. Marokko
	7/II. 11.50 flh. Marokko
Chicago.	31/I. Malting 93 — 103 cts. za bushel
	1/II. Malting 95 — 97 cts. za bushel
	3/II. Malting 88 — 96 cts. za bushel
	4/II. Malting 89 — 95 cts. za bushel
	6/II. Malting 85 — 95 cts. za bushel
Nowy York.	31/I. Malting 100½ cts. za bushel
	1/II. Malting 100 cts. za bushel
	3/II. Malting 100 cts. za bushel
	4/II. Malting 100 cts. za bushel
	6/II. Malting 100 cts. za bushel

CENY CHMIELU.

Lwów 3/II. Na rynku chmielu tendencja w dalszym ciągu słaba. Tłumaczy się to dużemi zapasami chmielu w Polsce, jak i zagranicą — w Czechosłowacji i Bawarji. Chmiel lubelski prima 50 dol., chmiel wołyński niższe gatunki 35 — 40 dol. za 50 kg.

Lublin 6/2. Na rynku chmielu daje się zauważyć pewne ożywienie wobec zwiększonego zapotrzebowania zagranicy, ostatnio z Lubelskiego i Wołyńskiego wyeksportowano około 1000 cetnarów. Ceny bez zmiany.

Warszawa 7/II. Zapasy chmielu na Wołyniu obliczają obecnie na ca 8 tys. cetnarów z czego około 50% towaru jest gorszego gatunku, natomiast wyborowego gatunku znajdują się ilości bardzo ograniczone. Ca 300 ctn. gat. wyborowego znajduje się obecnie na rynku; towar taki płacą browary 60 dol. za 50 kg. Kupowane są również przez browary gatunki gorsze w cenie 30—50 dol. Obroty na rynku są średnie, wzmożenie ruchu spodziewane jest dopiero w połowie marca, w zależności od stanu pogody i rozmiarów konsumcji piwa.

CENA OGŁOSZEŃ: 1 str. Zł 150.—; 1/2 str. Zł. 80.—; 1/3 str. zł. 60 —; 1/4 str. Zł. 45.— Zastrzega się zmianę cen ogłoszeń

Redaktor: W. Adam. Wydawca: Centralny Związek Przemysłu Piwowarskiego i Słodowniczego w Rzplitej Polskiej

Drukarnia i Litografja p. f. „JAN COTTY" w Warszawie, Kapucyńska 7.